



### AOC Gaillac 2021 75cl

- France
- Sud-Ouest
- Rosé
- Duras, Syrah

- GARDE :** 1 à 3 ans (à boire jeune)
- SERVIR À :** 8 - 10°C
- ACCORDS METS-VIN :** Apéritif, Viandes blanches grillées et rôties, Viandes rouges grillées et rôties

**NOTES :**

- FRUITÉ ●●●●
- FLORAL ●●●●
- MINÉRAL ●●●●
- BOISÉ ●●●●
- ÉPICÉ ●●●●
- ACIDITÉ ●●●●
- PUISSANCE ●●●●

Un nez aux arômes de fleurs séchées et de petites baies acidulées type groseille et canneberge. Une bouche fraîche avec une généreuse acidité finale.



### AOC Gaillac 2021 75cl

- France
- Sud-Ouest
- Blanc
- Sauvignon Blanc, Muscadelle, Mauzac

- GARDE :** 1 à 3 ans (à boire jeune)
- SERVIR À :** 10 - 12°C
- ACCORDS METS-VIN :** Apéritif, Fromages, Poissons

**NOTES :**

- FRUITÉ ●●●●
- FLORAL ●●●●
- MINÉRAL ●●●●
- BOISÉ ●●●●
- ÉPICÉ ●●●●
- ACIDITÉ ●●●●
- PUISSANCE ●●●●

Le nez très aromatique et intense s'ouvre sur une jolie complexité de fruits exotiques (ananas) associés à des notes d'agrumes (pamplemousse). La bouche est croquante et finement acidulée. Une finale dominée par la pomme verte.



### AOC Gaillac 2020 75cl

- France
- Sud-Ouest
- Rouge
- Syrah, Duras, Braucol

- RÉCOMPENSES :**
- GARDE :** 1 à 3 ans (à boire jeune)
  - SERVIR À :** 16 - 18°C
  - ACCORDS METS-VIN :** Fromages, Viandes rouges grillées et rôties, Viandes en sauce brune

**NOTES :**

- FRUITÉ ●●●●
- FLORAL ●●●●
- MINÉRAL ●●●●
- BOISÉ ●●●●
- ÉPICÉ ●●●●
- ACIDITÉ ●●●●
- PUISSANCE ●●●●

Premier nez qui s'ouvre à l'aération sur des arômes de fruits frais et notes cuivrées. La finale témoigne d'un joli relief lui offrant une belle personnalité. Un Gaillac a apprécié accompagné d'une pièce de boeuf ou d'une assiette de charcuterie corse.



### AOC Gaillac 2019 75cl

- France
- Sud-Ouest
- Rouge
- Merlot, Syrah, Braucol

- RÉCOMPENSES :**
- GARDE :** 1 à 3 ans (à boire jeune)
  - SERVIR À :** 16 - 18°C
  - ACCORDS METS-VIN :** Fromages, Viandes blanches grillées et rôties, Viandes rouges grillées et rôties

**NOTES :**

- FRUITÉ ●●●●
- FLORAL ●●●●
- MINÉRAL ●●●●
- BOISÉ ●●●●
- ÉPICÉ ●●●●
- ACIDITÉ ●●●●
- PUISSANCE ●●●●

Un nez sur de fines notes fruitées : cerise et griotte. Rond et gourmand le palais dévoile de délicates notes acidulées apportant fraîcheur à ce millésime. La finale est délicatement épicée sur des touches de poivre et de réglisse.



### AOC Gaillac 2021 75cl

- France
- Sud-Ouest
- Blanc
- Loin de l'Œil, Muscadelle

- GARDE :** 1 à 3 ans (à boire jeune)
- SERVIR À :** 10 - 12°C
- ACCORDS METS-VIN :** Apéritif, Fromages, Desserts

**NOTES :**

- FRUITÉ ●●●●
- FLORAL ●●●●
- MINÉRAL ●●●●
- BOISÉ ●●●●
- ÉPICÉ ●●●●
- ACIDITÉ ●●●●
- PUISSANCE ●●●●

Un joli fruité au nez autour de notes de fruits à chair jaune, associés à des fragrances de pollen et Acacia. Un Gaillac doux structuré, équilibré et gourmand à la finale onctueuse très flatteuse.



### AOC Gaillac 75cl

- France
- Sud-Ouest
- Blanc
- Mauzac

- GARDE :** 1 à 3 ans (à boire jeune)
- SERVIR À :** 6 - 8°C
- ACCORDS METS-VIN :** Apéritif, Desserts, Hors d'oeuvres froids et salades

**NOTES :**

- FRUITÉ ●●●●
- FLORAL ●●●●
- MINÉRAL ●●●●
- BOISÉ ●●●●
- ÉPICÉ ●●●●
- ACIDITÉ ●●●●
- PUISSANCE ●●●●

Un nez largement dominé par des notes intenses de poire. Une attaque vive sur des notes acidulées. Les bulles sont fines et perlantes. Une cuvée généreuse et gourmande à servir sur un dessert aux fruits ou des entremets.